

Holunderblüten - Sektgelee

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, einfach und schnell, köstlich, zum Verschenken fast zu schade!

Zutaten

- 25 Holunderblütendolden
- 500 ml heller Traubensaft, ungesüßt
- 400 ml trockener Sekt
- 500 g Gelierzucker 2 : 1
- Twist off - oder Marmeladengläser

Zubereitungsart

Schritt1

Die Holunderblütendolden kräftig ausschütteln, ev. kurz abspülen und gut abtropfen lassen.

Schritt2

Mit Traubensaft übergießen und über Nacht ausziehen lassen, danach durch ein Küchensieb passieren.

Schritt3

Den Gelierzucker dazu geben, mit Sekt aufgießen, mindestens 3 min. sprudelnd kochen lassen, rühren nicht vergessen.

Schritt4

Die Twist off - Gläser in kochendem Salzwasser kurz sterilisieren, randvoll füllen,

Schritt5

Ev. kleine Blüten mit hinein geben und mit Holzstäbchen verteilen.

Schritt6

Fest verschließen und kopfüber auskühlen lassen.

Schritt7

Kühl und dunkel aufbewahren, denn durch den Sekt entsteht eine natürliche Trübung im Gelee. Hält sich im Kühlschrank etwa 6 Monate.

Rezeptart: Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holunderblueten-sektgelee/>